



Journal des anthropologues

Association française des anthropologues

106-107 | 2006

Des normes à boire et à manger

Questions de goûts et de couleurs : les variantes agro-alimentaires en Corse à l'épreuve de la certification

Les exemples du ficatellu et de la farine de châtaigne

Matters of Taste and Colour: Farm-Produce Variants in Corsica Facing the Test of Certification

Philippe Pesteil



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/jda/1232>

DOI : 10.4000/jda.1232

ISSN : 2114-2203

Éditeur

Association française des anthropologues

Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2006

Pagination : 15-41

ISSN : 1156-0428

Référence électronique

Philippe Pesteil, « Questions de goûts et de couleurs : les variantes agro-alimentaires en Corse à l'épreuve de la certification », *Journal des anthropologues* [En ligne], 106-107 | 2006, mis en ligne le 16 novembre 2010, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/jda/1232> ; DOI : 10.4000/jda.1232

Ce document a été généré automatiquement le 30 avril 2019.

Journal des anthropologues

Questions de goûts et de couleurs : les variantes agro-alimentaires en Corse à l'épreuve de la certification

Les exemples du ficatellu et de la farine de châtaigne

Matters of Taste and Colour: Farm-Produce Variants in Corsica Facing the Test of Certification

Philippe Pesteil

- 1 Si les produits et préparations culinaires corses sont souvent présentés à l'extérieur comme porteurs d'un savoir-faire alimentaire commun à toute l'île, de nombreuses nuances continuent à fixer les identités locales : les habitudes microrégionales, voire villageoises, tissent sur tout le territoire un subtil nuancier déclinant des saveurs, des couleurs, fruits d'usages distincts. Les déterminants géographiques, historiques et économiques ont, entre autres, contribué à configurer une alimentation différenciée. La connaissance de ce contexte participe de façon primordiale et dynamique à la formation des identités individuelle et collective. Avec l'essor du tourisme et d'un type d'agriculture de plaine, des réactions de contre-acculturation vont aller croissant. L'apparition d'une réappropriation culturelle, d'une inversion des stigmates, d'une volonté de sauvegarde des savoir-faire, incite à voir dans l'alimentaire à la fois un pilier du développement d'un tourisme de découverte et d'une politique de valorisation et de protection des productions locales. L'arsenal à disposition des professionnels (AOC/AOP, IGP, STG, etc.)¹ suppose des étapes qui sont autant d'obstacles à franchir : l'auto-organisation de segments professionnels, la définition d'un cahier des charges pouvant s'imposer à tous...
- 2 Les acteurs de ces démarches collectives se trouvent confrontés aux disparités microrégionales donnant des produits finis certes apparentés mais dissemblables. Sous la même dénomination cohabitent des variantes alimentaires, signifiant des différences d'aspect, de goût, allant de la nuance discrète à l'écart considérable. Bien entendu, l'identité des petites différences fait que chacun pense être le légitime détenteur et défenseur d'un savoir-faire qui ne saurait disparaître. Le développement des transports et

des moyens de communication rapide, ainsi que la multiplication des occasions de rencontre, engendrent des relations entre régions et individus sans précédent jusqu'alors à cette échelle. Chaque agriculteur concerné sait à présent, et avec une certaine précision, qu'il existe à sa porte une variante de son produit avec laquelle il devra composer dans le cadre d'une réglementation de la profession à construire. Les entreprises de reconnaissance qui ont pour objectif de déterminer les caractéristiques d'un produit territorialisé rencontrent indubitablement le problème des spécificités microlocales, ce qui demande à l'INAO² de résoudre ponctuellement des cas de figure complexe (Berard et Marchenay, 2004 : 74). On conçoit la somme de discussions soulevées par les nouveaux enjeux.

- 3 Unifier la qualité d'un bien consommable sans réduire la variété de l'offre est le défi que s'efforcent de relever une partie des agriculteurs et éleveurs de Corse. Pour illustrer cet exercice de conciliation des contraires, nous avons choisi deux produits pris dans des secteurs complémentaires de la construction alimentaire (végétal/carné), particulièrement représentatifs de la « gastronomie » insulaire : *u ficatellu* (saucisse de foie de porc), *a farina castagnina*³ (farine de châtaigne). Éléments phares de la consommation identitaire, ils traduisent par leur disparité microrégionale une diversité des goûts qui continue à persister sur l'île.

Le ficatellu du Nord au Sud : diversité des savoir-faire

- 4 Une description de l'élevage, de l'abattage et de la découpe du cochon, pour essentielle qu'elle soit, ne peut trouver place ici tant la question demande un traitement spécifique. Nous nous contenterons de présenter quelques données ethnographiques indispensables où nous mettrons en relief les évolutions contemporaines.

Des enjeux territoriaux

- 5 Le cochon corse, de race locale (*u nustrale*)⁴ ou autre (*large white*, duroc, piétrain...), est élevé majoritairement de façon extensive ou en semi-liberté. Il est nourri sur les ressources sylvopastorales (glands, châtaignes...) avec complément alimentaire (maïs, mélange). Il s'agit d'animaux à croissance lente qui seront tués tardivement, entre 16 et 24 mois, voire plus. L'abattage était effectué, jusqu'à un passé très proche, sur l'exploitation et les opérations accomplies par l'éleveur et sa famille, souvent étendue à un réseau de parents et d'amis venus prêter main-forte. L'obligation de porter les porcs à l'abattoir est de plus en plus respectée, même si elle est vécue comme une contrainte et une dépossession. Il était de « tradition rurale » d'élever deux ou trois porcs (*i mannarini*/porcs domestiques tenus hors-troupeau) pour la consommation familiale ; cette pratique s'est considérablement amoindrie au bénéfice de l'élevage (spécialisé ou polyactif) qui couvre l'essentiel du cheptel⁵. Ceux qui désirent charcuter peuvent acheter les animaux sur pied auprès des porchers, mais ceux-ci transforment la plus grande partie de la viande eux-mêmes. La production, que l'on peut appeler « fermière », ne représente pas plus de 20 % de la charcuterie écoulée selon une estimation recueillie auprès des exploitants. Si le produit industriel est réalisé à partir de carcasses importées, c'est aussi souvent le cas de la salaison présentée comme artisanale, ce qui vient brouiller les cartes aussi bien pour la profession que pour le consommateur.

- 6 La saison commence traditionnellement à la sainte Lucie (13 décembre) et se clôt fin février ; un temps froid et sec est toujours recommandé pour les différentes opérations. De nos jours, on assiste à un étalement prolongé des charcutages en raison de la demande et des possibilités de conservation offertes en ateliers. La viande de l'animal présente des caractéristiques importantes qui déterminent fortement la typicité du résultat. Le maigre est d'une grande maturité : pigmentation, persillage (taux de lipides intramusculaires) ; les gras sont stables en raison de l'importance des acides gras mono-insaturés (Secondi, Gandemer et al., 1996 : 109-114). Ces deux paramètres sont essentiels pour la qualité de la charcuterie dans son ensemble et pour le *ficatellu* tout particulièrement. Nous n'entamerons pas l'inventaire de la gamme produite à partir de la carcasse, une littérature abondante existant sur le sujet⁶. S'il est moins connu à l'extérieur que le *prisuttu* (jambon) ou le *lonzu* (filet), c'est qu'il est resté longtemps un aliment essentiellement hivernal consommé rapidement et destiné à l'entre soi.

- 7 Il est mangé frais, rôti au feu de bois ou à la poêle, le plus souvent serré dans du pain, afin d'en recueillir le gras (*l'untu*) particulièrement goûteux. Il figure dans les repas aux tonalités festives de conserve avec la *pulenda* (bouillie épaisse), les œufs, et le fromage frais. Il peut également accompagner les plats en sauce à coloration hivernale : lentilles, haricots, pommes de terre. Il est dégusté cru quand, devenu sec, il sera impropre au rôti. Notons une première nuance consommatoire importante, l'usage de la saucisse de foie mangée crue et sèche, ou même après cuisson et froide, découpée en tranches épaisses comme un saucisson, est plus développée au Sud de l'île qu'au Nord. Elle est conservée dans des jarres au frais (cave), entourée de linges ou de papier absorbant et recouvert de cendres. Elle est alors servie fréquemment en guise d'entrée ou de viande froide dans les repas en plein air, ou encore de plus en plus comme charcuterie d'apéritif. Mentionnons également une spécificité charcutière du village de Bastelica : le *fitonu*, produit réalisé à partir de 80 % d'abats (foie, cœur, rognons, rate) et 20 % de gras (crépine). Après deux jours de fumage, il est destiné à une dessiccation lente pour une consommation différée pouvant déborder sur la saison estivale. Sa très faible composante en gras et le choix d'une pièce comme le *ranchju* (crépine) le met à l'écart du risque de rancissement. Une saucisse très « maigre » (*u smizatu*) équivalent local de la *salcicetta* (saucisse maigre), *i sanguinosi* similaires au *ficatellu* complètent la table de ce village du Sud, haut lieu de l'élevage porcin.

- 8 On constate que le *ficatellu* est un produit « composé », fruit d'un tri, hachage, pétrissage et fermentation de maigre, gras et abats. Il constitue pour le producteur le moyen le plus avéré de démontrer son savoir-faire, de se positionner vis-à-vis de la charcuterie existante, d'affirmer ses choix qui interviennent à chaque opération dans le déroulement du *process*. Sur cette base chaque région voire chaque producteur peut apporter sa touche d'originalité, ce qui contribue à faire de cette saucisse de foie le produit le plus variable de la charcuterie corse. La présence des abats le marquent de leur saveur particulière (âcreté, onctuosité).

- 9 Bien entendu, plus les abats sont présents plus l'intensité sera prononcée. Afin d'atténuer l'amertume, de l'ail est adjoint au mélange par des transformateurs soucieux de proposer un goût moins agressif. C'est là que se situe la distinction essentielle entre un savoir-faire et un « goût » distinct du « Nord » et du « Sud ». Un mélange plus « rouge », comportant plus de maigre et de gras que d'abats, sera la marque d'une origine septentrionale. Ici, la mêlée comporte environ un quart ou au plus un tiers d'abats. Dans cette aire de production, on insiste sur l'importance du gras qui fournira un jus savoureux recueilli

(souvent sur du pain) à la cuisson. Un aspect plus « noir », où prédomine le foie, désigne le « méridional » ; la mēlée y est constituée au minimum de la moitié d'abats. Mais la proportion n'est pas la seule cause de la disparité ; la technique d'abattage intervient également : piquer au cœur (*stuccà*) après avoir assommé la bête provoque une hémorragie interne qui permet de conserver un foie gorgé de sang. L'organe ainsi obtenu et conservé non rincé sera plus noir et plus fort que celui d'un animal préalablement saigné.

- 10 Des discussions animées autour du vrai *ficatellu* ne sont pas rares, opposant des locuteurs originaires de l'une et l'autre partie de l'île ; pas un *ficatellu* puisque « sans foie » d'un côté, trop fort, amer et écœurant de l'autre. La logique des argumentaires respectifs est celle de l'exclusion : pour manque de foie et donc du goût propre au produit ; hors du comestible par son excès d'abats qui engendre une saveur jugée saturée en fiel.
- 11 Cette lecture où l'aspect, c'est-à-dire fondamentalement la couleur, est un enjeu du positionnement de Soi face à l'Autre, organise le savoir de base propre à chaque insulaire. Le principe étant que chacun défend le prototype de son village, au travers duquel se joue une valorisation de soi, de son territoire et de ses « traditions ». La coloration est un indicateur du choix quand le consommateur ne se fournit pas directement chez le producteur. Un commerçant peut juger bon de proposer une gamme étendue pour une clientèle aux attentes variées. Mais un aspect trop atypique, trop décalé au regard des habitudes d'une zone définie est une prise de risque. Il est important de préciser que la gamme n'est pas équivalente dans les deux zones. Si le *ficatellu* du Nord est une synthèse représenté par un élément unique, au Sud on peut décliner localement : le *sanguinosu*, le *fitonu* et la *salcicetta*. On peut parler de décomposition des alliages, où le premier élément est un moyen terme, le second une polarité extrême où les abats prédominent, le dernier une autre polarité d'où les abats sont exclus. Quant au *fitonu*, de nombreux consommateurs de charcuterie du Nord n'en soupçonnent même pas l'existence. Quand bien même il risque de se heurter à une défiance.
- 12 Cette présentation de la diversité classique connaît depuis peu de notables glissements. La multiplication des foires rassemblant des producteurs de toutes les régions permet de découvrir d'autres « traditions ». Un amateur peut assumer des appréciations plus personnelles et démarquées des tendances conformes à son aire d'appartenance. Cette attitude rencontre inévitablement des raidissements locaux passant par la réaffirmation du lien entre territoire et savoir-faire.

Un produit « traditionnel » sur le marché actuel

- 13 Les normes européennes obligent les producteurs à tuer en abattoir. Celui-ci ne restituant pas les tripes, les *ficatelli* sont faits de plus en plus à partir de boyaux achetés, qu'ils soient de porc, de veau ou autres. Ils sont calibrés et taillés à la même mesure, ce qui participe à une standardisation croissante, phénomène redouté par beaucoup. Le boyau acheté délivré de sa graisse naturelle par la saumure présente un aspect plus mat que l'intestin nettoyé sur place qui conserve un extérieur brillant, détail que le connaisseur saura repérer. Cette évolution est évidemment transrégionale, mais des glissements demandent une lecture plus pointue. Les attachements identitaires peuvent céder face à une transformation générale du goût. La concentration d'abats détermine un produit très typé qui cadre mal avec une tendance à des saveurs plus allégées et surtout une nourriture plus diététique. Une digestion délicate s'accommode difficilement avec des

ingrédients aussi relevés. Le *ficatellu* du Sud est donc souvent considéré comme trop fort et on n'hésite plus à le déclarer indigeste. Sa forte teneur en foie a toujours réduit sa quantité par rapport à celle possible pour son homologue du Nord, où le jeu avec les proportions est plus aisé. En respect des techniques et du contexte traditionnel, on ne peut espérer à partir d'un porc de 100 kilos obtenir plus de 6 kilos de produit au Sud alors qu'au Nord on peut doubler cette donne. Cette potentialité n'est d'ailleurs pas restée inexploitée. On peut constater, depuis l'augmentation de la demande, un allègement progressif et continu de la quantité en foie. Au point que de nombreux consommateurs du Nord pourtant attachés à un produit rouge se plaignent de l'évolution et n'hésitent plus à parler de *salcicetta*, reprenant à leur compte l'argument classique de dénigrement employé par les « sudistes ».

- 14 L'abandon d'une certaine cuisine issue de l'autosubsistance explique en partie cela. Autrefois, le *ficatellu* s'intégrait en second lieu dans le rythme des consommations carnées suivant l'abattage. Après les abats non employés, les boudins, les côtes, le fromage de tête et avant la maturation des pièces mises au saloir (*lonzu*, *coppa*/faux-filet, *prisuttu*), le *ficatellu*, inséré dans une transformation complète de l'animal, arrivait sur la table. Dans un contexte évolutif de la division sociale du travail, la production est essentiellement destinée à la vente. La cuisine au saindoux, ainsi que l'utilisation des parties (*bulagna*/bajoues, *panzetta*/petit lard) ayant régressé, du gras reste disponible qui est souvent mêlé à la chair des saucisses et du *ficatellu*. La méfiance envers les produits trop lipidiques est en rapport avec cette transformation. Elle est motivée par une vigilance accrue de la clientèle aux excès de graisse, dont la charcuterie fait les frais. Les producteurs sont donc contraints de trouver un équilibre entre la tentation d'allonger le produit par du gras, désormais sans utilisation culinaire, et le devoir de se conformer à une nouvelle exigence de santé émanant des consommateurs. De même, du maigre « noble » (jambon) est également haché et rejoint la mêlée lorsque le producteur a choisi un créneau de vente rapide. Le séchage est un facteur prédominant des nouvelles stratégies orientant la fabrication et la vente. Les parties mises au saloir et laissées au séchage aérien durant plusieurs mois perdent environ 45 % de leur poids. Un besoin rapide d'argent ou la simple pression de la demande au tout début de la saison pourra inciter à confectionner une mêlée pauvre en gras afin d'accélérer la dessiccation. Les abattages de fin de saison, destinés à une vente de printemps et d'été, donneront des confections plus riches. L'absence d'un saloir et d'un séchoir convenable, la concurrence des produits industriels moins chers, le travail que représente le suivi, viendront convaincre définitivement ou ponctuellement un transformateur. La quantité de *ficatellu*, que l'on est assuré d'écouler, peut ainsi s'accroître considérablement et varier selon l'époque d'un porc à l'autre. On constate que même les personnes attachées à un produit traditionnel sont enclines à adapter leur savoir-faire à un savoir-vendre qui tient compte du marché et du comportement de la clientèle. Le besoin de faire durer la charcuterie pour la vente touristique et son pic estival nécessitent de nouvelles pratiques (conservation en chambre froide, mise sous vide, code barre) et l'intégration aux savoir-faire territorialisés d'innovations techniques insérées dans un projet professionnel mobilisateur. La démarche engagée s'appuie sur la conciliation d'une typicité renforcée et d'un enrichissement de la culture technique construite sur une connaissance biochimique intégrée par de plus en plus de professionnels (Casabianca et Sainte Marie, 1998).
- 15 Pourtant, ces innovations éveillent chez les consommateurs le sentiment que le produit actuel n'est plus celui de leur enfance dont ils gardent le souvenir ému. La sensation

d'une perte est accélérée et prend des allures de défiance généralisée quand cette nostalgie porte sur la charcuterie achetée l'an passé. On peut dire que la tendance est de mettre sur le marché de la viande de plus en plus « jeune », c'est-à-dire fraîche, dont l'affinage a été réduit *a minima*. Le réputé *prisuttu* de deux ans devient un produit difficile à trouver et cette rareté le rend inaccessible financièrement pour un part grandissante de la société. Concernant le *ficatellu*, la tendance à surcharger le boyau de graisse est bien réelle. Elle utilise une orientation identitaire détournée de son sens. Un tel scénario est plus difficile dans le Sud où une surabondance de gras et de maigre est immédiatement décelée et discréditée. Tenus à une quantité plus restreinte et disposant d'une marge de manœuvre exiguë, les éleveurs s'en tiennent à une quantité de *ficatellu* usuelle, ce qui contribue à l'augmentation des prix. En moyenne, un produit du Sud sera 50 % plus cher que celui du Nord. L'achat de foie à l'extérieur permet en revanche de jouer sur une présence et un goût conforté. Une production simultanée de *ficatellu* et de *fitonu*, autrefois irréalisable, est désormais possible. Ce cas de figure est d'autant plus probable qu'il existe une demande nouvelle sur ce dernier produit jusqu'à présent confidentiel et désormais voué à une consommation apéritive.

- 16 L'obtention d'une AOC pour la charcuterie est en voie de se concrétiser. Elle est l'aboutissement de plusieurs tentatives infructueuses visant au départ une marque collective régionale qui a été réorientée dans les années 1980 grâce à la formulation d'objectifs plus ciblés par une filière s'organisant en syndicat. Le 17 janvier 2006, la race porcine corse, *u nustrale* a reçu un avis favorable de la Commission nationale d'amélioration et de reconnaissance génétique. Il s'agit de la première étape vers la constitution du dossier d'AOC portée à présent par des éleveurs sélecteurs regroupés en association et par un réseau de partenaires techniciens (INRA, Chambres d'agriculture...). L'enjeu de la labellisation concerne principalement le *prisuttu*⁷, la *coppa*, le *lonzu*. L'élargissement à toute la gamme ne fait pas l'unanimité bien que des éleveurs souhaitent un signe de reconnaissance de la qualité appliqué à tout ce qui est issu du porc. Le débat est ouvert pour déterminer les critères à retenir : races, identification de l'animal⁸, âge d'abattage (minimum un an), alimentation, temps d'affinage. Pour certains, la garantie « né et élevé » en Corse pourrait rassurer suffisamment le consommateur tout en laissant à chaque producteur la liberté d'adapter son produit à son marché et à ses savoir-faire. La question de la définition de la viande charcutée est la pierre d'achoppement majeure entre les différents acteurs. La difficulté du suivi des carcasses est également un écueil important sur lequel viennent buter les initiatives destinées à garantir un produit de qualité. La protection du *ficatellu* est à la fois rendue nécessaire par l'explosion de la demande et l'extrême diversité de l'offre. Pourtant, la normalisation est difficile à mettre en œuvre du fait de la variété des définitions « traditionnelles ». Elle est écartée pour un temps, tant il est malaisé de fixer les modalités de production alors que toutes les étapes connaissent des évolutions. La reconnaissance des aires de production permettant d'identifier les caractéristiques microrégionales est soulevée et défendue par ceux qui insistent pour certifier la matière première et laisser subsister la diversité des savoir-faire et donc des goûts. Le consommateur n'attendant pas une standardisation des produits se déterminera selon ses propres critères (prix, saveur, etc.) une fois renseigné sur la qualité de ce qu'il achète. Le sentiment d'opacité qui gagne une grande partie des acheteurs et le comportement de méfiance qui s'ensuit semble inciter les professionnels à s'engager dans une démarche créatrice de normes en se rassemblant autour de valeurs communes.

- 17 La situation anomique, dans l'acception adoptée par Poulain (2002 : 71) d'une multiplication des « il faut », place le consommateur en situation d'incertitude. La perte de confiance envers une offre peu lisible, par exemple en l'absence de critères comparatifs homogènes ou quand la quantité d'information à traiter dépasse les capacités de traitement d'un individu, détermine une attitude de repli sur des informations catégorielles déjà stockées en mémoire (Bar-Hillel, 1982). On sait que l'activité cognitive se construit soit sur des informations situationnelles ou environnementales soit sur des informations mémorisées. Celles-ci sont organisées en catégories de connaissance (déclaratives ou procédurales) selon des strates hiérarchisées ou en réseau qui vont guider le comportement de l'acheteur. Si l'on admet que le *ficatellu* représente une catégorie, les variantes entrevues peuvent se décliner comme autant d'éléments, lesquels sont fonction du souvenir fixé en chacun (goût et couleurs, habitudes de l'enfance, rythme intégrés...) et des évolutions récentes subies par le produit à l'achat et des expériences vécues. Rosch et Mervis (1975) ont proposé le concept de typicalité pour évoquer la capacité de chaque élément ou instance à représenter une catégorie. Ainsi, une instance reçoit une position au sein de l'ensemble qui l'inclut (catégorie). Si l'on admet que l'attribut « foie » est déterminant pour le jugement de typicalité du *ficatellu*, on peut conclure par une formule du type : le *ficatellu* c'est le Sud. Si l'on opte au contraire pour estimer cette pièce comme une combinaison de différents attributs, la typicalité est répartie entre chaque instance par une sorte de relativisme territorialisant du savoir-faire. Il existe pourtant, même dans un abord traditionnel et catégoriel étanche, des instances reconnues pour leur haute typicalité en raison de paramètres considérés comme des marques d'excellence : qualité des techniques, altitude des villages, transhumance porcine... Les villages réputés pour leur charcuterie existent tant au Nord qu'au Sud. Citons de façon non exhaustive pour le premier : *Bustanicu, a Campana* ; pour le second : *Quenza, Bastelica*. Ces noms ont longtemps été des gages emportant la confiance des consommateurs, ce qui constituait une référence au sein d'une catégorie large et d'une même famille instancielle (variante) jouant pour les produits divisés. La situation d'incertitude évoquée plus haut joue sur le replis vers des valeurs refuges, c'est-à-dire pour des jugements de typicalité stockés en mémoire permettant une économie d'efforts cognitifs (Komatsu, 1992). La raréfaction de la charcuterie « maison » (*casana*) aurait pu désimpliquer la question du choix et conduire à ce que Ladwein (1995 : 96) désigne par « des processus holistiques de traitement des informations ». Ce scénario possible a été contrarié par plusieurs facteurs : la valorisation des produits dits identitaires comme marqueurs paradigmatiques du jugement et des pratiques légitimes, la montée des prix transformant l'achat en un geste de moins en moins anodin, l'incertitude quant à la qualité touchant même les villages référents, comme nous l'avons constaté lors des enquêtes. Le recours au jugement de typicalité comme remède à l'incertitude et refuge cognitif permettant des évaluations holistiques est alors peu opérant dans un contexte complexe vécu comme instable et incontrôlable. C'est en partie pour répondre à cette crise de confiance que le processus de labellisation émerge et tente d'apporter une garantie d'information au public des mangeurs.
- 18 Les efforts investis par les filières vis-à-vis du consommateur constituent donc des enjeux importants pour la relance d'une économie agricole régionale et le défi a été relevé pour un autre produit typique de la « tradition » corse, à savoir la farine de châtaigne.

La farine de châtaigne : du savoir-faire conservé à la démarche de valorisation

Aperçu du nuancier régional et des sentiments afférents

- 19 La Corse produit 350 tonnes de farine de châtaigne, dont environ 50 hors-statut agricole. Les castanéiculteurs constituent un segment mineur au sein de ce secteur professionnel : avec 80 membres, ils sont organisés en syndicat et peuvent adhérer à un groupement de défense et de promotion. Ces quelques chiffres disent assez bien la régression des vergers et de la production : des 30 000 hectares qui, au XVIII^e siècle, couvraient de larges portions du territoire entre 300 et 900 mètres d'altitude, on ne peut plus compter que sur 1 000 en exploitation. Consommée en frais, mais surtout transformée pour un usage différé et échelonné, la châtaigne a constitué pour les communautés rurales corses un aliment de subsistance idéal. Rares ont été les microrégions qui n'ont pas développé ce type d'arboriculture capable de s'adapter aux contraintes du pastoralisme et de l'élevage. Avec des lieux d'excellence, le verger va imprégner la vie agricole durant des siècles, au point de devenir localement un toponyme microrégional : la *Castagniccia*. Située entre *Golu* et *Alisgiani*, le massif du *San Petrone* et les coteaux de l'*Olmelli*, elle va concentrer une population d'une densité exceptionnelle pour des zones rurales (jusqu'à 160 habitants au km² en *Orezza*). À des degrés moindres, toutes les autres *pieve* (anciens cantons) vont produire de la farine ou s'en procurer dans les villages voisins en cas de pénurie. À l'heure actuelle, en dépit du caractère résiduel de l'activité et de l'éloignement des impératifs d'autosubsistance communautaire, la répartition des exploitants reflète les anciens équilibres microrégionaux. La *Castagniccia* concentre encore une part importante des producteurs dans le Nord, mais il faut citer également le *Nebbiu*, le *Niolu*, le Cap Corse, le *Giussani*, le *Fium'orbu*. Pour le Sud la vallée de la *Gravona*, les *Dui Sevi*, les *Dui Sorru*, la vallée du *Taravu* et l'*Alta Rocca* représentent l'essentiel de l'activité.
- 20 Cette répartition sur une grande partie du territoire ne signifie pas uniformité du produit fini. Même si le procès de production est très fortement similaire, on discerne malgré tout une nuance, laquelle va bien entendu focaliser les attentions sur fond d'identité. On peut dire rapidement que la farine du Nord est caractérisée par un aspect blanc cassé ou crémeux beige, alors que celle du Sud est d'une couleur plus soutenue tirant vers le brun. Cette différence de coloris s'accompagne d'une dissemblance de goût, essentielle aux yeux des amateurs. La première sera appréciée pour sa douceur et sa saveur sucrée où l'on retrouve le goût de la châtaigne, la seconde exhale le biscuit aux accents de caramel. Ces nuances d'aspect et de saveur sont le résultat d'une dernière touche de fabrication au moment du séchage des châtaignes. Un passage plus prolongé au four ou une température plus élevée les derniers temps de séchage confère un aspect légèrement doré au fruit. Forts de ce savoir commun, producteurs, meuniers, consommateurs portent une attention particulière à l'aspect. Le repérage visuel est crucial au point que les emballages papiers, qui ne permettaient pas de vérifier l'aspect de la farine, ont fréquemment dû céder la place à un *packaging* moins écologique ou prévoir une fenêtre permettant un contrôle *de visu*.
- 21 Le découpage Nord/Sud est approximatif dans la mesure où la zone septentrionale du Sud (les *Dui Sevi*) peut être assimilée aux techniques du Nord alors que le Sud du Nord (

Fium'orbu) est plus proche des pratiques méridionales. Les zones de différenciation suivent un axe presque horizontal Golfe de *Portu*, *monte d'Oru*, col de *Sorba*, *Tavignanu*.

- 22 On conçoit qu'un professionnel ne souhaite pas décevoir sa clientèle de proximité, surtout quand celle-ci constitue le débouché majeur d'une production modeste. En effet, prendre des libertés avec la couleur de référence, à l'esprit de chacun en fonction de son aire d'appartenance, expose à des remarques, des critiques et peut détourner la clientèle fidèle. En Castagniccia, le consommateur est vigilant à consommer une farine de mouture particulièrement fine, au parfum capiteux, à l'aspect « propre », c'est-à-dire sans impureté, et d'une couleur claire tirant vers le crème. Une couleur trop prononcée, plus foncée, sera suspecte. Des qualificatifs comme « brûlée », trop « rouge » lui seront appliqués. Si l'on s'interroge sur les raisons du refus d'achat on recueille le sentiment que cette farine est trop forte, n'a pas préservé le goût de la châtaigne. Dans les zones plus méridionales, adeptes de la couleur ambrée, une farine jugée trop blanche rencontrera une égale suspicion. Elle sera qualifiée de « fade », elle pourra même suspectée d'être « coupée » (avec de la farine de blé).
- 23 Une erreur dans les températures de séchage et un producteur peut se trouver avec une farine non conforme à ses prestations précédentes et aux habitudes des clients. Il cherchera alors à vendre en ville, si possible dans des grandes surfaces, où les chances de trouver un public plus urbain supposé moins enraciné dans des habitudes consommatoires intransigeantes sont supérieures. Pourtant, un produit « clair » partira plus difficilement à Ajaccio et une production « brune » peut être boudée à Bastia, le vendeur devra donc bien évaluer le produit et le contexte de vente. Aux alentours, l'écoulement d'une farine « décalée » pourra s'avérer délicat. L'usage veut que le meunier se paie par un pourcentage sur la quantité de produit transformé. Cette rémunération en nature (*u lermu*) s'élève généralement à 12 % du poids total moulu. La farine ainsi prélevée est vendue directement au moulin, vieille coutume à laquelle beaucoup de ruraux ou d'anciens ruraux restent attachés, d'autant qu'alors le prix est inférieur à celui des commerces. L'artisan estime le risque à prélever une part d'un produit qu'il a peu de chance d'écouler, au regard de l'attente. Le travail sera alors payé et le produit fini restitué en totalité à son producteur. Le même cas de figure survient lorsque, pour des raisons de commodité, d'amitié ou du fait de la qualité de transformation, un producteur choisi un meunier appartenant à l'autre zone (exemple observé *in situ* : producteur de Ghisoni/meunier d'Orezza).
- 24 On observe bien sûr une forme d'interculturalité résultant des mariages interpievans, de l'élargissement des réseaux d'interconnaissance ou encore de la facilitation des déplacements qui désenclavent territoires, pratiques et représentations. Toutefois, des propensions subsistent à préférer et à valoriser les habitudes locales, même si les goûts individuels s'affirment et permettent de se distinguer. Cette diversité qui fait richesse peut constituer un épineux problème quand il s'agit d'énoncer une procédure de labellisation.

L'organisation professionnelle autour d'une démarche commune

- 25 Depuis plusieurs années la filière castanéicole s'est engagée dans une démarche d'obtention d'AOC (Pesteil, 2005). Le parcours fut long et difficile pour les tenants du projet. Parmi les obstacles principaux, on peut considérer que la question de la prévalence des particularismes locaux ne fut pas la moindre. Quel produit devait

bénéficier d'une AOC, celui du Nord ou du Sud, selon l'occurrence et les représentations communément admises ? S'agit-il du même aliment puisque les analyses organoleptiques font apparaître une grande variabilité des composants du produit fini ? Lequel présente alors la typicité la plus forte, la réglementation n'équivaut-elle pas à une exclusion des variantes et donc à un appauvrissement de la gamme traditionnelle ? Ne pouvant trancher ces questions, on admit que la demande devait couvrir l'ensemble de la production et des savoir-faire, englobant les techniques méridionales et septentrionales. L'argumentaire du dossier de présentation de la demande d'AOC est porteur de cette volonté de valoriser un produit génériquement nommé (Ceccaldi, 2003), sans réduction des variétés possibles.

- 26 « "La farine" bénéficie de savoir et de savoir-faire traditionnels, culturels, liés à la mémoire collective de l'oralité. Chaque vallée de production est un "cru" de farine de châtaigne corse. Le mode de fabrication traditionnel, une large gamme de variétés (on en recense 42), la diversité de climat, de sols, font la réputation et la richesse sensorielle du produit. Les conditions de production conduisent à un produit typé, spécifique d'un terroir, riche de couleur, de saveur et d'arômes »⁹. On conçoit qu'une partie conséquente du dossier INAO soit consacrée à l'historicité du châtaignier et à son importance dans l'économie agropastorale, mais également à des dimensions plus symboliques. Ceci confirme l'idée que « en mangeant des produits de terroir, on ingurgite aussi des images, des paysages, des références communes, et on absorbe de la région, de la nation, du passé, de l'identité collective » (Ascher, 2005 : 120). Les savoirs scientifiques rassemblés proviennent des travaux de doctorants auxquels s'ajoutent ceux des agronomes de l'INRA, suivant ainsi la démarche ayant permis de dégager la spécificité de la viande porcine. Les sciences humaines, principalement l'histoire, serviront à donner une profondeur de champ au discours justifiant l'enracinement des savoir-faire. L'ethnologie et l'anthropologie sont plus rarement convoquées en raison de leur présence plus faible sur le terrain insulaire. Si des travaux comme ceux de Ravis-Giordani sur la vallée du Niolu (1983) ou de Ricciardi-Bartoli (1992) sur la cuisine corse ont pu avoir un impact en raison d'une large diffusion locale, il est plus difficile de mesurer l'influence des monographies et autres travaux dans un contexte où la référence à la « tradition » orale détenue par les professionnels est privilégiée. On retrouvera cette tendance dans la recherche de ce qui fait la spécificité de la « farine de Corse », étape indispensable à l'élaboration de la demande d'AOC¹⁰. Le cahier des charges consigne la gamme de l'ensemble des couleurs et des saveurs existantes. Une démarche descriptive va donc présider à l'élaboration des critères de la « typicité ». Pour l'heure, suite à de nombreuses réunions et discussions, les termes retenus sont :

- Pour la couleur : blanc crème, crème, crème rosée, caramel clair, *rossa*.
- Pour le goût : biscuit, châtaigne sèche.
- Pour l'odeur : de châtaigne, de biscuit.

- 27 Citons, pour compléter l'éventail des critères, la perception tactile, la pureté, la perception en bouche et la sucrosité. Ces derniers paramètres donnent peu ou pas prise aux questions territoriales, mais sont relatifs à la maîtrise du savoir-faire et à la qualité du fruit. Le critère de sucrosité est reconnu fondamental et déterminant de la typicité : son coefficient (4 sur 18) est le plus élevé.
- 28 Pour les critères directement dépendant des lieux de production et des « traditions », un travail didactique vise à relativiser les *a priori* microrégionaux. Les séances de formation destinées aux dégustateurs devant composer le jury de la foire de *Bucugnanu*¹¹ constituent

un espace privilégié de sensibilisation au goût des autres. On constate que le spectre admis est large et intègre les variétés recensées. L'importance de la couleur est minorée par la faiblesse de son coefficient ; elle a été conservée pour maintenir une évaluation visuelle qui permettra d'exclure des aspects non classiques ou signe d'un problème de transformation. Une farine « grise » trahit le produit « italien »¹², une autre trop blanche l'adjonction de farine de blé, un aspect trop « rouge » voire « marron » est le signe d'une chauffe trop importante¹³ ; l'odeur et le goût viendront confirmer la première impression. Il est important de noter que les normes descriptives ne sont pas arrêtées définitivement ; elles sont le fruit de nombreuses tentatives pour décrire au plus serré les impressions et les représentations légitimées par les « traditions ». Les termes vernaculaires n'ont donc pas été écartés : ils sont difficilement transposables dans l'exacte traduction de ce qu'ils expriment et évoquent. L'exemple de la couleur « rossa », caractéristique de la farine méridionale, illustre parfaitement cette difficulté. Le terme reprend l'expression de la qualification employée par les locuteurs corsophones et les producteurs eux-mêmes pour la distinguer de la production plus « blanche ». Il ne pourrait être traduit par « rouge ». Ce recours à la langue corse dans le tableau des critères est sollicité par l'INAO. Les descripteurs ont été conçus pour s'articuler transversalement et entrer en résonance : si la couleur « rossa » est visible, son odeur sera sans doute « biscuitée » et son goût « de biscuit ». Un produit « blanc crème » à la vue présentera une odeur « de châtaigne » et un goût de « châtaigne sèche ». Les autres critères balayent et concernent sans discrimination l'ensemble des farines. La finesse doit être maximale au toucher et les impuretés « rares » pour toutes les variantes. La sucrosité, caractéristique par excellence des farines de Corse, dépend directement des variétés dominantes dans une région (42 variétés ont été recensées) ; cet indicateur est jugé déterminant pour transcender les particularismes.

- 29 Comme l'évaluation de la typicité d'un produit ne dépend pas d'une mesure (procédure de description), d'une norme standard (possibilité d'un comparatif), d'un jugement (appréciation par le plus grand nombre), l'INAO a délégué cette question épineuse aux syndicats demandeurs ou gestionnaires de l'appellation (Casabianca et Sainte Marie, *op. cit.* : 272). Un apprentissage est donc nécessaire pour former des goûteurs capables de reconnaître les défauts et les qualités d'une farine à laquelle ils ne sont pas initialement habitués. C'est à l'occasion de la demande d'AOC que ces échanges de savoirs ont été initiés. Fondant un intérêt collectif clairement défini, cette quête contribue à rassembler des producteurs d'horizons territoriaux différents et fait émerger une reconnaissance mutuelle. Percevoir les différences et être capable de les évaluer constitue le bagage demandé aux évaluateurs, ce qui correspond à la notion de cognition distribuée développée par Karpik (1989). La bonne volonté consensuelle, même si elle est un préalable indispensable à pouvoir évaluer sans *a priori* une farine éloignée de son capital gustatif, ne vient pas résoudre la question proprement technique des capacités à la description, à la classification et à l'évaluation qui fondent la légitimité d'un jury de dégustation. Le fait que celui-ci soit composé de personnes ayant ou ayant eu un rapport étroit avec la châtaigne (producteur, ex-producteur, transformateur, technicien agricole...) ne garantit pas la possession d'un protocole et d'outils identiques pour évaluer les sensations, en somme la possession d'un langage descriptif commun. La formation olfactive de tout un chacun repose sur un passé (individuel et collectif) ce qui rend éminemment idiosyncrasique la question du goût et difficilement communicable par des mots les sensations éprouvées (Teil, 1998). Lors d'une dégustation, un consensus se fait généralement autour des farines d'excellence ; la perception des défauts laisse apparaître

des divergences plus importantes : d'aucun sera plus sensible au « rance », un autre à « l'éventé », un autre encore à « la fumée », alors que ces nuances peuvent échapper à un quatrième.

- 30 Mais la démarche engagée n'est pas unanimement partagée. Plusieurs producteurs n'ont pas rejoint le syndicat pour des raisons diverses : pour certains comparer l'incomparable ne peut que conduire à un résultat biaisé ; d'autres contestent que l'on puisse accorder une AOC à la farine non cuisinée alors qu'il s'agit d'un produit destiné à être transformé sous des formes multiples (pain, *pulenda*, beignets, crêpes, soupe, gâteaux, biscuits...).
- 31 On perçoit bien que, dans un contexte d'attachement identitaire très territorialisé où les relations interindividuelles servent à qualifier le produit, un travail normatif de rationalisation et de construction a été accompli par les professionnels. Partant d'un contexte mosaïque il a fallu élaborer des équivalences (Eymard-Duvernay, 1986). La décomposition du produit « farine » désormais conçu comme construit social inséré dans une filière en caractéristiques destinée à en décrire la qualité permet une articulation et un ajustement entre savoir « traditionnel », impératifs du marché et de l'organisme certificateur. Le processus de rationalisation actuellement en marche consacre les labellisations comme des « systèmes experts » décrits par Giddens (1994), quand les choix individuels tendent à se fonder et à chercher une garantie dans des aides extérieures qui lui apparaissent dignes de confiance (Ascher, *op. cit.* : 118). Loin de s'opposer, le local et le global apparaissent enchevêtrés (Callon, 1998) ou emboîtés (Ascher, *ibid.* : 123) dans la notion de « produit de terroir ».

Conclusion

- 32 Les tentatives d'obtention de l'AOC que nous avons suivi sont des entreprises complexes. Démarche collective de défense, elles valorisent moins la « tradition » qu'elles ne l'adaptent à la modernité. La protection, en effet, vise bien plus le marché d'aujourd'hui que les modalités de transformation d'hier. Conscients des risques réels et déjà présents d'une concurrence de produits industriels ou importés sous l'appellation « corse », les professionnels organisent leur défense. Le sentiment d'une urgence à réagir est souvent la meilleure des motivations. Depuis deux ans, la charcuterie n'a pas franchi le chapiteau de la foire à la châtaigne de *Bucugnanu* en raison de l'impossibilité à identifier l'origine des viandes. Une telle situation commence à avoir des échos au-delà de la Corse et pourrait entraîner une méfiance du touriste à l'égard d'un fleuron de l'alimentation insulaire. La forte « ethnicité » de la charcuterie, à un moindre degré de la farine encore discrètement connue, lien stéréotypique entre produit et terroir (Usunier, 2002) œuvrant favorablement au développement local dans un contexte en forte concurrence, risque de se voir annihilée par brouillage et sentiment de défiance du consommateur. Le péril du discrédit pour toutes les productions qui viendrait obérer les efforts de reprise d'une agriculture de montagne est une donnée présente dans tous les esprits. La normalisation (par l'AOC/AOP) concourt à prendre en compte les variantes tout en les bornant, ce qui revient à lier la définition du produit avec les modalités de son contrôle (Casabianca et Sainte Marie, *op. cit.* : 275).
- 33 Les intérêts communs qui poussent les producteurs à réfléchir ensemble n'évacuent pas les doutes et les questions sur la validité de la démarche. La possible « standardisation » des savoir-faire, des particularités régionales, voire villageoises ou même familiales, préoccupent les transformateurs. Les réunions répétées entre producteurs dans

lesquelles ils confrontent leurs produits à la dégustation a permis de dégager la notion de bien commun démontrant une capacité de montée de généralité (Eymard-Duvernay, 2002 : 269). Comment conserver des « traditions » que les commissions nationales ou européennes de contrôle n'entérineront pas ? La question du séchage des châtaignes au bois (de châtaignier) ou à l'air chaud pulsé a été une pomme de discorde significative entre les arboriculteurs. Les progrès techniques récents doivent-ils être intégrés ou écartés ? Nous avons remarqué que les transformateurs, même attachés à la « tradition », n'ont pas attendu pour adapter les savoir-faire à ce qui leur paraissait être les impératifs et les avancées de la « modernité ». Les modifications des techniques d'élevage ont précédé celles des produits : l'estive des porcs en montagne est devenue rarissime et un retour à ce modèle est devenu peu probable dans le cadre entre autre de la nouvelle division sociale du travail.

- 34 Rappelons que le *brocciu*, fromage frais au lait cuit, est déjà protégé par une AOC depuis 1998. Le dossier a permis de caractériser une production trop souvent confondue avec la « brousse » et menacée par l'emploi de lait en poudre. Une démarche similaire a été menée à bien pour le miel de Corse, opération encore plus problématique au départ quand on sait la diversité du couvert végétal insulaire. Au sein des filières agricoles, le lien avec le tourisme est pris en compte dans la mesure où il contribue à l'écoulement et à la réputation des produits. L'absence de référentiel stable sur la définition d'un produit donné, combiné à une demande forte et à la faiblesse de l'offre, ouvre la porte à la multiplicité des pratiques. C'est contre le risque de disqualification par d'autres catégories d'acteurs que le monde agricole s'organise. Une prise en compte des gammes variétales pourrait conduire à une politique du cas par cas, selon les orientations de l'INRA qui valorise la notion « d'homme filière »¹⁴.
- 35 Une certification prenant en compte la diversité des productions microrégionales équivaldrait à appliquer à la production l'attitude qui a été préconisée et élaborée à propos de la langue avec la promotion de la polynomie : rejet de la standardisation, prise en compte de la pluralité des normes existantes et caractérisation des variantes en concurrence (Chiorboli, 1991). Si le contexte social et technique de production connaît les évolutions que nous avons envisagées au travers plus précisément de deux exemples significatifs, le territoire, multiple et hétérogène, possède toujours ses défenseurs et sa légitimité. L'acceptation sans stigmatisation de l'ensemble des variantes, à l'instar du domaine linguistique, est encore à construire, ce qui ne va pas de soi car l'identité se pose en s'opposant. Les goûts et les couleurs sont d'importants critères sélectifs contextualisant les produits dans un environnement sociocognitif dont les professionnels de la qualification ont tenu compte pour adopter un cadre adéquat. Ce que l'enquête fait émerger est l'impression d'exclusion, tant de certaines pratiques ancestrales que des producteurs qui s'opposent à la labellisation, y compris l'AOC, dont la qualité première est pourtant de tenter de coller au plus près du vernaculaire et de ses subtilités (Bérard et Marchenay, 2004 : 189). Le travail de normalisation reposant sur les informations fournies par les producteurs reflète également les diversités sociales du secteur agricole et de profondes divergences de stratégies et non seulement celui des savoir-faire. À première vue, le choix d'exclure le blanc intégral, le blanc tacheté et le roux vise à écarter de l'AOC des races importées (blanc/*large white*, roux/*duroc*, blanc tacheté/*piétrain*). L'objectif retenu paraît se fixer sur le retour à une race « pure », essentiellement noire, ce qui suppose un effort tout particulier tant les mélanges ont été importants dans nombre d'élevages insulaires¹⁵. L'attention des ethnologues doit donc porter également sur les

attitudes de refus des labellisations adoptées par des transformateurs et sur l'analyse des argumentaires.

- 36 Le prix à payer pour une lisibilité accrue pour le consommateur et une responsabilisation du producteur (par la prescription) passe par une mise par écrit des pratiques, ce qui équivaut à un accroissement des possibilités de contrôle comme l'ont noté Cochoy, Garel, et De Terssac (1998) à propos des normes Iso 9 000. Cette volonté de maîtrise des produits entend répondre aux incertitudes concernant tout type de production agro-alimentaire. L'affaiblissement de la confiance engendre en réaction des processus de stabilisation (dont la labellisation est un élément) qui accompagne la transaction marchande. Cette tendance nous porte à interpréter les processus décrits comme une production des attachements, lien indispensable entre standardisation et individualisation (Callon, 2002 : 262).

BIBLIOGRAPHIE

- ASCHER F., 2005. *Le mangeur hypermoderne*. Paris, Odile Jacob.
- BAR-HILLEL M., 1982. « Judgment under Uncertainty: Heuristics and Biases », in KAHNEMAN D., SLOVIC P., TVERSKY A. (eds), *Studies of Representativeness*. Cambridge University Press : 69-83.
- BERARD L., MARCHENAY Ph., 2004. *Les produits du terroir entre cultures et règlements*. Paris, CNRS.
- CALLON M., 1998. *The Laws of the Markets*. London, Blackwell.
- CALLON M., 2002. « Pour en finir avec les incertitudes », *Sociologie du travail*, 44-2 : 261-267.
- CASABIANCA F., SAINTE MARIE de Ch., 1998. « Concevoir des innovations pour les produits typiques ; quelques enseignements des charcuteries sèches corses », in ARFINI F. et MORA C. (eds), *Typical and Traditional Productions : Rural Effect and Agroindustrial Problems*, 52nd EAAE Seminar-Parma, 19-21 June 1997 : 59-76.
- CASABIANCA F., SAINTE MARIE de Ch., 2000. « Typical Food Products and Sensory Assessment: Designing and Implementing Typicality Trials », in SYLVANDER, BARJOLLE, ARFINI (eds), *The Socio-economics of Origin Label Products in Agrifood Supply Chains: Spatial, Institutional and Coordination Aspects*. Paris, INRA-Éditions (coll. Économie et sociologie rurales) 17-1 : 269-276.
- CECCALDI F.-M., 2003. « Recherche de critères en vue de l'évaluation des produits identitaires par un modèle de logiques floues ». Document interne.
- CHIORBOLI J., 1991. *La langue des Corses, Grammaire et Glottopolitiques*. Thèse de doctorat d'État en linguistique, Université de Rouen. Bastia, imprimerie JPC infograffia.
- COCHOY F., GAREL J.-P. et De TERSSAC G., 1998. « Comment l'écrit travaille l'organisation : le cas des normes Iso 9 000 », *Revue française de sociologie*, XXXIX(4) : 673-699.
- CONSEIL NATIONAL DES ARTS CULINAIRES, 1996. *Corse, Produits du terroir et recettes traditionnelles. L'inventaire du patrimoine culinaire de la France*. Paris, Albin Michel.

- COUTRON-GAMBOTTI CL., CASABIANCA F., SAINTE-MARIE de Ch. et GANDEMER G., 1999. « Références pour définir un produit typique de jambon sec de Corse », *Cahiers Agricultures*, 8 : 363-371.
- DUPRÉ L., 2002. *Du marron à la châtaigne d'Ardèche, La relance d'un produit régional*. Paris, Éd. du Comité des travaux historiques et scientifiques.
- EYMARD-DUVERNAY F., 1986. « La qualification des produits », in SALAIS R. et THEVENOT L., *Le travail, marchés, règles et conventions*. Paris, Insee-Economica : 239-247.
- EYMARD-DUVERNAY F., 2002. « Les qualifications des biens », *Sociologie du travail*, 44-2 : 267-272.
- GIDDENS A., 1994. *Les conséquences de la modernité*. Paris, L'Harmattan.
- INRA, 1996. *Qualité, typicité : quel avenir pour la charcuterie corse ?* Contribution de l'INRA du Centre de Corse au cinquantième de l'INRA. (juillet 1996).
<http://www.corse.inra.fr/dic/diclrde.htm>
- KARPIC L., 1989. « L'économie de la qualité », *Revue française de sociologie*, 30-2 : 187-210.
- KOMATSTU L. K., 1992. « Recent Views of Conceptual Structures », *Psychological Bulletin*, 112(3): 500-526.
- LADWEIN R., 1995. « Catégories cognitives et jugement de typicalité en comportement du consommateur », *Recherche et Application en Marketing*, vol. X, n° 2 : 89-100.
- PESTEIL Ph., 2005 (à paraître). « Entre spécialisation et professionnalisation : l'apparition du castanéiculteur », Actes du Colloque interdisciplinaire de Calvi. Ajaccio, Svegliu Calvese.
- POULAIN J.-P., 2002. *Sociologies de l'alimentation*. Paris, PUF.
- RAVIS-GIORDANI G., 1983. *Bergers corses, Les communautés villageoises du Niolu*. Aix-en-Provence, Édisud.
- RICCIARDI-BARTOLI F., 1992. « Cuisine et alimentation », *Cahiers d'ethnologie corse*. Ajaccio, CRDP.
- ROSCHE E., MERVIS C. B., 1975. « Family Resemblances: Studies in the Internal Structure of Categories », *Cognitive Psychology*, 7: 573-603.
- SECONDI F., GANDEMER G., et al., 1996. « Croissance, développement tissulaire et caractéristiques de la carcasse du porc corse », in ITP, INRA (dir.), XXVIII^e Journées de la Recherche porcine en France, Paris 30 janv.-1er fév. 1996 : 109-114.
- TEIL G., 1998. « Devenir expert aromatisant : Y a-t-il une place pour le goût dans les goûts alimentaires ? », *Sociologie du travail*, XL(4) : 503-522.
- USUNIER J.-Cl., 2002. « L'ethnicité des produits : une approche exploratoire », *Décisions Marketing*, 27, juil.-sept. : 35-49.

NOTES

1. AOC : appellation d'origine contrôlée. AOP : appellation d'origine protégée. IGP : indication géographique protégée. STG : spécialité traditionnelle garantie.
2. Institut national des appellations d'origine.
3. Dans la mesure du possible, nous mentionnerons le terme corse approprié. S'agissant d'une langue polynomique, n'ayant pas fait l'objet d'une normalisation qui aurait abouti à une version officielle et officialisante, le corse conserve de nombreuses variantes microrégionales. Nous proposerons les dénominations les plus répandues.

4. On peut traduire le terme par : « le nôtre, de chez nous, du pays ».
 5. Nous ne nous hasarderons pas à chiffrer celui-ci tant les données varient selon les sources. Il est de même en ce qui concerne les éleveurs de porcins et les exploitations concernées. On se risquera à parler d'environ 30 000 bêtes abattues et charcutées chaque année.
 6. Par exemple voir : Conseil national des arts culinaires (1996).
 7. Sur la question spécifique du *prisuttu*, voir Coutron-Gambotti, Casabianca, Sainte Marie et Gandemer (1999).
 8. Entre autre caractéristique la couleur a été retenue comme critère de la race : la dominante noire est privilégiée et des parties blanches à la tête, aux pattes et à la ceinture (*u cintu*) sont autorisées. Le gris a été admis, alors que le roux n'a pas été retenu.
 9. Extrait du dossier de la demande d'AOC présenté à l'INAO.
 10. Sur la prise en compte de la complexité, des variantes, du poids historique d'un produit et des tractations qui en résultent, voir Bérard et Marchenay (2004).
 11. Foire à la châtaigne durant laquelle est organisé un concours de farine.
 12. Altérité et goût alimentaire est une question traitée au sein de notre équipe, mais doit être écartée dans le cadre du présent article.
 13. Parmi les défauts recherchés, les protagonistes au projet AOC ont retenu le terme *brusgiata* (brûlée). L'INAO a invalidé la démarche en argumentant qu'un produit se définissait par ses qualités et non ses défauts.
 14. Voir L. Dupré (2002).
 15. Renseignements aimablement communiqués par C. Gambotti (Université de Corse).
-

RÉSUMÉS

La production alimentaire corse propose une gamme étendue de produits qui se distinguent souvent entre eux par la richesse des modes de fabrication. Selon les villages une même catégorie de nourriture répondra à des normes de préparation, de consommations distinctes. Une politique de défense des savoir-faire et de reconnaissance des qualités est actuellement engagée et se concrétise, entre autre, par des demandes d'AOC auprès des institutions responsables des labellisations. Elles mettent en œuvre des « systèmes d'experts » qui sont dans l'obligation de définir communément des critères de définition d'une production respectant les diversités microrégionales. De leur côté les consommateurs avisés, habitués à gérer les nuances, se trouvent déstabilisés par les récentes innovations techniques et sont confrontés à la multiplicité des versions aux origines et aux modes de transformations les plus divers. Tandis que les profanes demandeurs (touristes et importateurs) de ces produits y trouvent une ébauche de repères. La complexité générée par la nécessaire conciliation des contraires sera examinée à la lumière de deux produits emblématiques du terroir insulaire : charcuterie et farine de châtaigne.

Corsican food production offers a wide range of products that can often be differentiated by the complex ways in which they are made. Depending on the village, the preparation and consumption of the same category of food will be governed by different norms. A policy of defending knowledge (savoir-faire) and of quality recognition is currently underway and is taking concrete form, among other ways, in applications for registered designation of origin (AOC) to the institutions responsible for labelling. They bring into play « systems of experts » (Giddens) that are obliged to define criteria of definition of a product while respecting micro-

regional differences. For their part, well-informed consumers who are accustomed to dealing with nuances find themselves destabilised by recent technical innovations and are confronted by a multiplicity of versions with the most diverse origins and modes of transformation, while the uninitiated buyers (tourists and importers) of these products find some rough benchmarks there. The complexity generated by the necessary reconciling of opposites will be examined in light of two emblematic products of the island terroir: cooked meats and chestnut flour.

INDEX

Mots-clés : AOC, couleurs, goûts, identités, productions locales, qualité, typicité/variété

Keywords : colours, flavours, identities, local products, quality, registered designation of origin (AOC), typicity/variety

AUTEUR

PHILIPPE PESTEIL

Université de Corse

Maître de conférences à l'Université de Corse.

ph.pesteil@wanadoo.fr